CARTA

CAFETERÍA

BEERGARDEN
PEÑUELAS
IV REGIÓN - CHILE

CERVECERÍA
kunstmann®

ESPECIALIDADES DEL DÍA

DULCE CONSUELO $5.600

Elige entre: Un té remojado o un americano y acompáñalo con un trozo de la torta del día. Disponible todos los dias hasta agotar stock.

PEQUEÑO PLACER $3.500

Una bebida caliente a elección: Té remojado o americano Junto a un bocadillo dulce del día. Disponible todos los dias hasta agotar stock.

PERFECTA COMPAÑIA $5.600

Elige entre: Té remojado o un americano y acompáñalo con una empanada de horno. Disponible todos los dias hasta agotar stock.

DEGUSTACION DULCE $8.900

Mix dulce del dia acompañado de una bebida caliente a elección Puedes elegir entre una de estas opciones: Té remojado, Café Americano o Cappuccino.

ESPRESSO Y AMERICANO

ESPRESSO SIMPLE $2.300

ESPRESSO DOBLE $2.600

AMERICANO DOBLE $3.200

CAFÉS CON LECHE

CAPPUCCINO $3.200

Espresso doble con leche texturizada más una generosa capa de espuma.

CORTADO $2.800

Espresso dividido por una suave capa de leche texturizada.

CORTADO DOBLE $3.200

Espresso dividido por una suave capa de leche texturizada.

LATTE $3.200

Espresso doble con leche texturizada.

LATTE SABORIZADO $3.800

Espresso doble con leche texturizada más syrup a elección.

FLAT WHITE $3.000

Espresso doble con 100 ml de leche texturizada.

MOCCACINO $3.600

Espresso doble con leche texturizada y chocolate.

MACCHIATO $2.800

Espresso con una gota de espuma de leche.

LATTE MACCHIATO $3.200

Leche texturizada marcada con un toque de espresso.

CAFÉ BOMBON $3.200

Espresso simple con leche condensada.

DIRTY COFFE $3.000

Espresso caliente sobre leche fria.

ESPECIALIDADES

CHOCOLATE CALIENTE — $4.200

Un chocolate caliente espeso y sedoso, elaborado con auténtico chocolate en barra, infusionado con notas de vainilla y canela. Una receta casera intensa, perfecta para reconfortarte en cualquier momento.

PUMPKIN SPICE LATTE — $3.900

Este latte encantado mezcla espresso intenso con leche vaporizada y nuestro syrup casero de calabaza especiada, preparado con canela, clavo de olor, nuez moscada y jengibre.

CHAI LATTE — $3.800

Bebida en base de té, concentrado de chai y leche texturizada.

CAPPUCCINO PISTACHO — $3.900

Espresso doble, leche texturizada, syrup de pistacho.

CAFÉ VIENÉS — $3.400

Americano con crema chantilly.

COCOA CALIENTE — $4.500

Especial para días helados, esta bebida endulzará y abrigará tu día. Chocolate caliente especiado cubierto por una cama de crema chantilly y marshmallows, terminado con un toque de canela.

GOLDEN MILK — $4.200

"Golden Milk", es una mezcla de leche vegetal, cúrcuma, jengibre, canela, anís y pimienta, una bebida apreciada por sus propiedades en diferentes culturas, reconocida por sus beneficios para la salud.

WHITE CHOCOLATE MATCHA — $4.800

Una refrescante combinación de matcha, leche fría y salsa de chocolate blanco.

MATCHA LATTE — $3.800

Te verde japones previamente trabajado y leche cremosa

CAFÉ CON TRAMPA

CARAJILLO — $5.600

Coctel frio preparado con espresso y licor 43, decorado y ahumado con granos de café y canela.

CAFE IRLANDES — $5.900

Clásica receta irlandesa: Café, whiskey, azúcar Rubia y crema e leche.

JUGOS

PIÑA	$3.500
FRUTILLA	$3.500
MANGO	$4.000
TROPICAL	$4.000

BEBIDAS FRÍAS

ICED AMERICANO	$3.200
ICED LATTE	$3.900
ICED TEA	$3.000
ICED CHAI LATTE	$4.200
ICED MATCHA LATTE	$4.200
ESPRESSO & TONIC	$3.800
LATTE COLD BREW	$4.200
COLD BREW	$3.900
LATTE COLD BREW	$3.500
ORANGE COFFEE	$4.000

INFUSIÓN DE HIERBAS

MENTA — **$3.000**

Impacto físico: Estimulante digestivo, mejora la concentración, alivia pesadez.

PAICO — **$3.000**

Impacto físico: Tradicionalmente digestivo y carminativo (no apto para gestantes o lactantes).

MATICO — **$3.000**

Impacto físico: Cicatrizante interno, antiinflamatorio, útil para úlceras y molestias gástricas.

BOLDO — **$3.000**

Impacto físico: Hepatoprotector, digestivo, ideal para después de comidas pesadas o consumo de alcohol.

BAILAHUEN — **$3.000**

Impacto físico: Depurativo hepático, digestivo, estimula funciones renales.

LLANTEN — **$3.000**

Impacto físico: Antiinflamatorio, expectorante, útil para vías respiratorias y digestión sensible.

SEN — **$3.000**

Impacto físico: Laxante fuerte, útil para evacuación puntual. No recomendable en uso prolongado.

ALEJANDRIA — **$3.000**

Impacto físico: Laxante suave, digestivo, útil en procesos de regulación intestinal.

TÉ DE AMBURGO — **$3.000**

Impacto físico: Regulador digestivo, laxante suave, ideal para rutinas de limpieza sin agresión.

HORA DEL TÉ

TÉ REMOJADO — **$3.200**

Infusión cálida con canela y naranja que abraza, abriga y reconforta.

TÉ TWININGS VARIEDADES — **$2.500**

TÉ REMOJADO CON LECHE — **$3.600**

MILKSHAKE

MILKSHAKE OREO — **$4.500**

Cremoso, dulce y cargado de trozos de oreo, el capricho que tu día necesita.

CAFÉ HELADO — **$4.500**

TORTAS DE LA CASA

TORTA MATILDA — **$4.500**

Exquisita torta de panqueque rellena de chocolate y manjar casero.

TORTA AMOR — **$4.500**

Torta mil hojas, crema pastelera, manjar y frutos rojos.

TORTA CALUGA — **$4.500**

Torta en base de masa de galletas, leche condensada, frutos rojos y manjar.

PIE DE LIMÓN — **$4.200**

Deléitate con toques cítricos cero azúcar.

POSTRES DE LA CASA

WAFFLE $5.900

Deliciosa y esponjosa masa de waffle, acompañada de crema chantilly, helado, Nutella y fruta a elección.

TOPPINGS: (1 elección: Nutella/ helado del día/ manjar).

AFFOGATO $4.200

Espresso simple servido sobre helado de vainilla.

CAPRICHO HELADO $4.800

Brownie de chocolate, servido con helado del día y coronado con crema chantilly.

HELADERÍA

HELADO SIMPLE $3.200

HELADO DOBLE $4.500

HELADO TRIPLE $4.800

EXTRAS

CAMBIO A LECHE VEGETAL $1.000

Cambiar Leche entera o sin lactosa por leche vegetal.

AGREGA SYRUPS A TU BEBIDA $1.000

Agregar a tu pedido un extra de sabor.

BOLLERÍA

CROISSANT PLUS $2.000

CROISSANT PEQUEÑO MANJAR $1.000

ROLLO DE CANELA $2.500

BROWNIE $1.600

PASTEL LIMON POPPIES $1.500

REJILLA DE DAMASCO $1.600

PAN DE CHOCOLATE $1.000

QUESADILLAS

QUESADILLAS RANCHERA $7.500

Tortillas rellenas de pollo, churrasco de vacuno y queso acompañadas de guacamole casero.

QUESADILLAS DEL HUERTO AL BEER $7.500

Totillas calientes rellenas de cebolla caramelizada, champiñones y queso fundido, acompañadas de guacamole casero.

PIZZAS

Elaboramos nuestras masas artesanalmente y dejamos fermentar el tiempo justo para obtener una textura perfecta y un sabor inigualable, fiel al estilo italiano. Tamaño 28 cm .

> **PUEDES ELEGIR MITAD DE CADA PIZZA PARA QUE TU EXPERIENCIA SEA MUCHO MEJOR.**

MARGARITA — $11.900

Crujiente masa casera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de tomates frescos, albahaca y un toque de aceite de oliva.

SALAMI — $10.900

Crujiente masa casaera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella terminada con salami.

NAPOLITANA — $12.900

Crujiente masa cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de jamón, aceitunas, tomates frescos terminada con oregano.

PEPPERONI — $12.500

Crujiente masa cubierta con salsa pomodoro y queso mozarrella terminada con pepperoni

CUATRO ESTACIONES — $13.900

Una clásica favorita renovada con nuestros mejores ingredientes; deliciosa base artesanal cubierta con pepperoni levemente picante, jugosas aceitunas, champiñones frescos y jamón.

SERRANO — $13.900

Crujiente masa casera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañado de jamón serrano, tomates frescos, rúcula y un toque de aceite de oliva.

HAWAIANA — $12.900

Masa casera crujiente acompañada de salsa pomodoro, queso mozzarella, trozos de piña y jamón.

BORDE MAR — $13.900

Crujiente masa casera acompañada de camarones salteados, ajo aromático terminada con un toque de cilantro fresco.

PANORAMA BEER — $13.900

Crujiente masa casera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de carne desmechada, pesto casero, cebolla caramelizada y un toque de aceite de oliva.

GRANJERA $12.900

Crujiente masa casera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de cebolla caramelizada, pollo salteado, champiñones y tocino.

CHILENA $14.900

Crujiente masa casera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de cebolla caramelizada, ají verde, tomates cherries, carne desmechada y longanizas.

ESPAÑOLA $13.900

Crujiente masa casera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de chorizos, pepperoni.

VERDE & MECHADA $13.900

Crujiente masa casera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de carne desmechada de vacuno, hojas de rúcula, palta en laminas y un toque de aceite de oliva.

DEL HUERTO $12.900

Crujiente masa casera cubierta con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de fondo de alcachofas, tomates frescos, pimentón, aceitunas, choclo y un toque de aceite de oliva.

ELEVA TU PIZZA

INGREDIENTES:

POLLO	$1.900
TOCINO	$1.900
ALCACHOFINES	$1.900
CARNE DESMECHADA	$2.490
LONGANIZA	$2.490
PEPPERONI	$1.900
CHAMPIÑONES	$2.490
ACEITUNAS	$1.900

SALSAS:

ACEITE TRUFADO	$1.490
PESTO CASERO	$1.490
SALSA BBQ	$1.000
CHEDDAR	$1.000
CHIMICHURRI	$1.000
SALSA TASTY	$1.490
SALSA MOSTAZA MIEL	$1.490
ACEITE ESPECIADO DE LA CASA	$1.000

¿SANDWICH O BURGERS?

Nuestras hamburguesas con 100% caseras y preparadas con la técnica smash, logrando una carne jugosa, con bordes crujientes y un sabor intenso en cada bocado. Además, contamos con una selección de sandwich clásicos y especialidades de la casa, pensados para quienes buscan variedad y un sabor inolvidable.

SURF & TURF $11.900

Doble burger de 100 grs. acompañada de queso mantecoso fundido, champiñones, crujientes camarones apanados, rúcula, terminada en salsa chick fill.

CHEESE BURGER $11.900

Doble burger de 100 grs. acompañadas de queso cheddar, pepinillos, cebolla morada terminada con salsa tasty.

ITALIANA $11.900

Doble burger de 100 grs. acompañadas de tomates frescos, palta y mayonesa.

MEXICANA $11.900

Doble burger de 100 grs. acompañadas de queso cheddar, guacamole. Lechuga, jalapeños snacks y salsa tasty.

JAGER BURGER $11.900

Doble burger de 100 grs. acompañadas de lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino crocante, pepinillos y salsa tasty.

AMERICANA $11.900

Doble burger de 100 grs acompañada de queso cheddar laminado, salsa BBQ, pepinillos, tocino crocante terminada con cebolla caramelizada.

CHURRASCO MARINO $10.900

Reineta frita acompañada de ensalada a la chilena y lechuga fresca.

CHURRASCOS $10.900

Elige entre Italiano, luco o chacarero.

MECHADA DE LA CASA $10.900

Elige entre Italiano, luco o chacarero.

ELEVA TU SANDWICH O BURGER

INGREDIENTES:

EXTRA BURGER SMASH CON CHEDDAR	$2.490
TOCINO	$1.900
QUESO CHEDDAR LAMINADO	$1.900
PEPINILLOS	$1.900
CHORIZOS	$1.900
CHOCLO	$1.900
CHAMPIÑONES	$1.900
QUESO MANTECOSO	$1.900

SALSAS:

GUACAMOLE	$1.000
SALSA FUEGO	$1.000
SALSA BBQ	$1.000
CHEDDAR	$1.000
SALSA SOUR	$1.000
SALSA TASTY	$1.000
SALSA MOSTAZA MIEL	$1.000
PALTA	$1.900

SOUR CATEDRAL

Presentación de sour en formato catedral

PISCO SOUR DE LA CASA $7.000

Base de pisco transparente, zumo cítrico, syrup simple.

PISCO SOUR DE LA CASA SABORES $7.500

Base de pisco transparente, zumo cítrico, syrup simple. (Maracuyá, mango, frambuesa y frutilla).

PISCO SOUR PERUANO $8.000

Base de agua ardiente de uva quebranta, zumo cítrico, syrup simple.

PISCO SOUR PERUANO SABORES $8.500

Base de agua ardiente de uva quebranta, zumo cítrico, syrup simple. (Maracuyá, mango, frambuesa y frutilla) .

SCHOP 500CC

KUNSTMANN TOROBAYO	$4.500
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	$6.000
AUSTRAL CALAFATE	$4.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	$4.500
ROYAL	$4.000
HEINEKEN	$4.000
BASE CHELADA Y MICHELADA	$1.000
BASE MICHELADA EXTRA	$1.500
BASE MICHELADA TROPICAL	$1.500

SPRITZ

APEROL SPRITZ	$6.000
RAMAZZOTTI SPRITZ	$6.000

PARA BEBER

BEBIDAS $3.000

- COCA~COLA 350CC
- COCA~COLA ZERO 350CC
- FANTA 350CC
- SPRITE 350CC

RED BULL - VARIEDADES

LIMONADA $3.500

- TRADICIONAL
- MENTA
- MENTA JENGIBRE

COCTELERÍA DE AUTOR

CARIBBEAN JACK 25.3° $9.000

Jack Daniel's nº7, Kahlua y Malibú.

Tostado y ahumado

FRATERNO 22.6° $8.500

Jack Daniels Fire, Gin Tanqueray, maracuyá, syrup de romero y labiado en tajín.

Umami

GERMANY NACH 18.5° $9.900

Jägermeister, Malibú y zumo de maracuyá.

Herbal y refrescante

ATARDECER EN JALISCO 12.4° $8.000

Tequila Olmeca, Aperol, mango, durazno, limon y syrup.

Tropical con amargor equilibrado

APPLE BERLIN 12.3° $9.900

Mistral apple, Gin Hendricks, piña, limón , syrup manzana verde dash de soda.

Tropical con amargor equilibrado

FOAMY GARDEN (SIN ALCOHOL) $4.900

Frambuesa, naranja, syrup y espumante sin alcohol.

TROPICAL NOT GIN (SIN ALCOHOL) $5.500

Gin tanqueray 0.0, maracuyá y redbull yellow MOCKTAILS.

MOJITOS

MOJITO CUBANO	$6.500
MOJITO SABORES	$7.000
MOJITO MALIBÚ	$8.000
MOJITO CARIBE	$8.500
MOJITO APPLE	$8.500
MOJITO DOLBEK	$8.500